

CARTA Y MENÚS



646 387 407



@kixkiasidreria



info@kixkia.com

ENTRANTES

Ensalada mixta.....	10.90 €
Ensalada de tomate.....	9.00 €
Ensalada de chipirones con su tortillita de camaron.....	15.50 €
Espárragos naturales a la plancha con papada ibérica y mojo.....	15.50 €
Revuelto de hongos y ajos frescos.....	12.00 €
Paté de campaña receta antigua navarra	8.50 €
Choricicos a la sidra.....	8.90 €
Morcilla plancha a la pimienta de Espelette.....	8.50 €
Alubias de Tolosa con chorizo.....	9.50 €
Jamón cebo campo ibérico 50%, Guijuelo.....	13.50 €
Mini-croquetas de jamón.....	7.00 €

CARNES, PESCADOS, OTROS

Tortilla de bacalao.....	11.50 €
Kokotxas de bacalao al píl-píl.....	17.00 €
Lomo de bacalao al pil-pil	17.00 €
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en su pil-pil.....	10.50 €
Hojaldre de txangurro y langostinos.....	13.00 €
Brocheta de rape y zamburiñas.....	14.00 €
Merluza al estilo Orio	14.50 €
Ajoarriero con brik de gambón.....	12.50 €
Parrillada de Zamburiñas.....	19.00 €
Pulpo a la brasa	19.00 €
Cogote de merluza para 2 comensales.....	32.00 €
Rape salvaje para 2 comensales.....	35.00 €
Rodaballo salvaje para 2 comensales.....	43.00 €
Besugo para 2 comensales (por encargo).....	58.00 €
Estofado tradicional de la casa	9.50 €
Callos y morros al estilo Kixkia	12.50 €
Entrecot a la parrilla	14.00 €
Costillas de cordero lechal.....	21.00 €
Cordero asado	18.00 €
Solomillo a la parrilla.....	19.50 €
Chuleton a la parrilla.....	el kilo a 45.00 €

POSTRES CASEROS 5,60 €

Pastel vasco
Panchineta
Arroz con leche
Queso con membrillo y nueces
Cuajada natural o sabor a quemada
Tarta de queso

Tarta al whisky
Vasito de Tiramisú
Copita de crema de naranja con fresas
Tejas con helado de yogur y frutas del bosque
Torrija caramelizada

MENÚ KIXKIA

28,50€ I.V.A INCLUIDO

Salen los dos entrantes al centro:

*Paté de campaña receta antigua navarra a la pimienta de Ezpelette
Espárragos naturales a la plancha con papada ibérica y mojo*

Un segundo plato a elegir:

*Merluza al estilo Orio
Brocheta de rape y zamburiñas
Hojaldre de txangurro y langostinos
Estofado tradicional de chuletón
Entrecot con pimientos y patatas fritas
Cordero asado*

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra.

MENÚ CHULETÓN

42€ I.V.A INCLUIDO

*Choricicos a la sidra
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao en su pil-pil
Ensalada de lechuga y cebolla
Chuleton a la parrilla*

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra.

MENÚ SIDRERÍA

45€ I.V.A INCLUIDO

*Tortilla de bacalao
Lomo de bacalao al pil-pil
Chuleton a la parrilla*

Postre:

Queso del Irati con membrillo y nueces o cuajada

INCLUYE: Postre (o café), IVA, pan, agua, ½ botella de vino, o ½ botella de sidra

MENÚ INFANTIL

11€ I.V.A INCLUIDO

*Mini croquetas de jamón
Hamburguesa Kixkia
Pan, refresco, helado e IVA*

Tinto Navarra

OCHOA Crianza, Tempranillo botella pequeña de 50 cl (Olite).....	8.50 €
VILLA DE SADA (Sada).....	9.50 €
FLOR DE LASIERPE Garnacha seleccionada (Cintruenigo).....	11.00 €
EL PIANO Garnacha baja montaña (S.Martín de Unx) 12 meses barrica.....	15.00 €
INURRIETA CUATROCIENTOS Crianza (Falces).....	16.00 €
MIMAO INURRIETA.....	17.00 €
OTAZU PREMIUM CUVE Temp. Caber. Merlot (Otazu).....	19.00 €
EL CHAPARRAL criado en barrica, garnachas centenarias (Añorbe).....	19.00 €
PAGO DE CIRSUS Vendimia seleccionada 2018 (Vino de Pago).....	19.00 €
PAGO DE CIRSUS CUVE ESPECIAL 2018.....	21.00 €
ALTOS DE INURRIETA Reserva (Falces)	23.00 €
LÚCULO ORIGEN, edición limitada 4.200 botellas 100% garnacha vieja.....	23.00 €
EL DUENDE Garnacha de montaña (S.Martín de Unx) 14 meses barrica.....	25.00 €
BALDORBA 2019 Viña centenaria de Artazu.....	28.50 €
ARÍNZANO LA CASONA 2015 Tempranillo 75% Merlot 25%.....	29.70 €

Tinto Rioja

TEMPRANILLO 100% VEGA VELLA Ecológico Crianza.....	14.00 €
PEÑA EL GATO Garnacha centenaria CON CRIANZA EN BARRICA....	19.00 €
PEÑA EL GATO Garnacha centenaria CON CRIANZA EN TINAJA.....	19.00 €
GRACIANO 100% VEGA VELLA Ecológico Crianza.....	24.00 €
REMELLURI Reserva Tempranillo (Labastida).....	24.00 €
BAIGORRI CRIANZA	19.50 €
BAIGORRI RESERVA	27.50 €
CORNELIO IMPERIAL AUTOR (97 puntos Decanter 2022).....	38.00 €

Tinto Ribera Del Duero

QUINTA DE TARSUS.....	21.00 €
EL ILUSIONISTA Crianza (Nava de Roa).....	19.00 €
PROTOS Crianza (Peñafiel).....	23.00 €
EMILIO MORO Crianza.....	29.00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS (Peñafiel).....	39.00 €

Blancos Navarra

ORCHIDEA Sauvignon Blanc (Inurrieta Falces)	10.50 €
FINCA LASIERPE Chardonnay (Cintruenigo).....	11.00 €
CASTILLO DE MONJARDIN (Villamayor de Monjardín).....	12.00 €

Blancos Rioja

VEGA VELLA ECO. Garnacha blanca-Sauvignon Blanc.....	13.50 €
--	---------

Rosados Navarra

AROA LARROSA (Lacar, Tierra Estella).....	9.50 €
ZALDIKO.....	9.50 €

Otras Denominaciones

EMPORDÁ 9 SET 2 Celler JOC de Jordi Oliver.....	19.00 €
BLANCO DE CAP A PEUS Celler JOC de Jordi Oliver.....	17.00 €
TARRAGONA: L'ARLEQUIÍ de Celler Mas Vicenç.....	22.00 €
PENEDÉS: AVGUSTVS Cabernet Sauvignon-Merlot.....	25.00 €
BLANCO: AVGVSTVS Chardonnay.....	21.00 €
PARAJE SINGULAR VOLCÁNICO, MAAR DE CERVERA (Almagro)	
SYRAH.....	18.00 €
PETIT VERDOT.....	18.00 €